Закуски на все вкусы

Г Н Тинькова

SHOUT
SHARE
IT

- Тинькова Г Н

Тинькова Г Н
Закуски на все вкусы

Г.Н.ТИНЬКОВА
ЗАКУСКИ
НА ВСЕ ВКУСЫ
(Из рецептов старинной кухни)

Русский стол издавна славится своими закусками. Предлагаем познакомиться с рецептами некоторых старинных кушаний. Среди них - овощные и грибные, мясные и рыбные, холодные и горячие, для будней и праздников, постные и скоромные, исконно русские и заимствованные из других национальных кухонь... Словом - на все вкусы.

* * *

Тертая редька. Редьку натереть, посолить, заправить ложкой растительного масла, добавить немного рубленого зеленого лука, растереть ложкой, влить 2 - 3 ложки кислого кваса и посыпать рубленым укропом.

Грибы с хреном. Сложить в кастрюлю четверть фунта размоченных белых грибов, по 1 корню петрушки и моркови, 2 измельченные луковицы, налить воды и вскипятить. Добавить 2 лавровых листа, половину лимона, соли по вкусу и варить до готовности. Затем выложить в глубокое блюдо, остудить, положить тертого хрена по вкусу и подать.

Свежие томаты с горчичным соусом. 5 крупных томатов вымыть, вытереть насухо, нарезать круглыми ломтиками, сложить в салатник и полить соусом за 10 минут перед тем, как подавать на стол. Для соуса: смешать 1 десертную ложку горчицы с 1 желтком, постепенно подливая 2 столовые ложки растительного мосла, добавить столовую ложку сахарного песка, хорошо размешать, прибавив в конце столовую лджку уксуса.

Салат "Маседуан" зимний. Получается простым смешением моченых и маринованных ягод и фруктов, огурцов и грибов - соленых и маринованных, посоленных дынь и арбузов, а также брусничного и клюквенного варенья. К этой смеси добавить сваренные и очищенные карто-фоль, свеклу, бобы (строгих пропорций нет), а затем залить все соусом. Для соуса взять растительного масла и уксуса в равных частях, размешать их с сахаром, взятым по вкусу, и рубленой зеленью укропа или петрушки.

Винегрет из живности. Нарезать мелкими кубиками холодное мясо вареное или жареное, домашнюю птицу, ветчину - все, что

окажется под рукой. Добавить мелко нарубленные 4 вареные картофелины, 2 вареные свеклы, 2 соленых огурца, немного маринованных грибов, маслин, по желанию маринованных вишен, крыжовника или брусники. Посолить, перемешать. Приготовить подливу из 8 столовых ложек уксуса с 3 столовыми ложками растительного масла, чайной ложечкой горчицы в порошке, круто сваренным желтком, сахаром и солью по вкусу; растереть все компоненты до однородности. Винегрет выложить горкой на блюдо, залить сверху подливой и подать.

Форшмак рижский. Растереть 4 желтка с 2 столовыми ложками сливочного масла, добавить полфунта толченых сухарей, 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки, нашинкованную печеную свеклу, соли и перца по вкусу, 3 ложки сметаны и пару сырых яиц. Тщательно вымесить, уложить в густо намасленную сковороду и запекать 45 минут в горячей духовке. Подать на стол, посыпав тертым сыром.

Паштет грибной. Приготовить дрожжевое тесто из 2 стаканов муки на теплой воде, дать ему подняться, добавить еще 2 стакана муки, вымесить крутое тесто и раскатать его кружком. Выложить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края теста свешивались со стенок сковороды. Затем уложить слоями рыбу и грибы, чередуя их и заканчивая грибами; защипать тесто сверху, украсив остатками теста и смазав маслом. Выпекать в горячей духовке 45 - 60 минут. Готовый паштет выложить на блюдо и подать к столу горячим. Рыбу и грибы для начинки подготовить следующим образом: фунт мелко нарубленного рыбного филе истолочь в ступке с 2 ложками грибного бульона, солью и перцем; дюжину свежих грибов вымыть, очистить, нарезать и пожарить.

Тельное из рыбы. Это старинное русское блюдо получило свое название потому, что готовится из рыбного филе, или, как говорили раньше, из "тела" рыбы. В наши дни тельное готовят в виде жареных рыбных фаршированных котлет. В старину же его подавали холодным, а готовили так. 1/4 часть рыбы без кожи и костей нарезать мелкими кубиками. Остальное дважды пропустить в мясорубку, добавить соли, перца, немного сливок и выбить лопаткой до образования тестообразной массы. Из нарубленной кубиками рыбы приготовить фарш, посолить, посыпать перцем, припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона или воды и мелко нарубленной луковицей до готовности. Сюда же можно добавить лимонный сок, рубленые шампиньоны, яйца . или томатный соус. Приготовленный фарш остудить. Остаток тельного "тесто" - раскатать в лепешку, положить начинку, защипать края, скатать в виде шара, завязать в салфетку и варить, в кипятке 30 минут. Затем охладить,

развернуть, нарезать и подать с хреном, зеленым горошком, картофелем.

Треска. Рыбу (3 фунта) вычистить, выпотрошить, сварить и, не вынимая из бульона, остудить. Затем слить бульон, добавить в кастрюлю 2 - 3 столовые ложки сливочного масла, зеленой петрушки, зеленого лука, соли, .10 горошков перца. Когда треска пропитается маслом, выдавить сок из 1 лимона и подать на стол.

Как приготовить селедку, знает каждый: очистил, порезал, посыпал луком, голил маслом - и готово. И все-таки советуем вам не пожалеть времени и приготовить селедку так, как это делали в прошлом веке.

Селедка под соусом по-гамбургски. Селедку вымочить, очистить от кожи и костей,, разрезать мякоть самыми тонкими пластами по длине. Каждый пласт намазать горчицей, свернусь в трубочку, перевязать ниткой, уложить в глиняную, высокую и узкую посуду, помещая между некоторыми слоями лавровый лист и крупно истолченный перец, залить растительным маслом. Подавая, развязать нитки и каждый рулетик разрезать пополам, полить настоенпым растительным маслом. Получается отличная острая закуска.

Селедка с гарниром. Сельдь вымочить, подержать на холоде, затем очистить от кожи и костей и нарезать небольшими поперечными кусочками. 5 сваренных в мундире картофелин средней величины остудить, очистить и нарезать кружками. Слой селедки положить на круглое блюдо, прикрыть ее сверху слоем картофеля, посыпать перцем - и так несколько раз, образовав в результате пирамидку. Сверху полить соусом из растительного масла с добавлением горчицы и соли - по вкусу. Украсить маринованными грибками и корнишонами" подать к столу.

Селедка фаршированная. Вымоченную селедку очистить, надрезать только вдоль спинки, аккуратно удалить кости и внутренности. Приготовить фарш: молоки изрубить вместе с луковицей, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, горстью крупного сухарного порошка (сухари можно взять пшенич-ные, а можно и ржаные), небольшим количеством молотого перца и по желанию - одним рубленым яйцом. Начинить получившимся фаршем разрезанную вдоль спинки селедку, обвалять ее в сухарях и подать на стол.

Душеная индейка. Возможно, название этого блюда удивит или рассмешит вас. Однако "душеная" - это значит ароматная, приправленная душистыми кореньями, травами, специями, или, как говорили в старину, - духами. Итак: обжарить половину индейки, нашпиговать (1/3 фунта шпига), посыпать солью и варить на малом огне в бульоне с ломтиком ветчины (1/4 фунта),

стаканом водки, кореньями (петрушка, сельдерей и морковь по 1 корню), 2 головками лука, зе-леныо, 10 Горошками Перца. Когда поспеет, индейку вынуть, а бульон процедить и уварить до надлежащей густоты, прибавив 2 - 3 ложки слийочного масла и 1 - 2 ложки муки. Холодную индейку разрезать на части и полить приготовленным соусом.

Маринованная свинина. Снять кожу с куска свинины весом 4 - 5 фунтов, натереть его солью, положить на неделю в уксус, прокипяченный с лавровым листом (3 - 4 листика), перцем (14 - 1,5 горошин), корицею, гвоздикой (1 штуйа) и луком (3 - 4 головки). Затем вынуть, отжать, нашпиговать гвоздикою (20 штук) и корицею и жарить на противне в духовке, поливая сперва водой, а потом соком, который даст свинина. Примерно за час до готовности посыпать тертым черным хлебом и мелко нарубленной лимонной цедрой (1/2 столовой ложки) и, уже не поливая соком, дать поспеть. Свинину можно шпиговать не только так, как описано в этом рецепте, но и луком или крупными полосками свиного сала, обваленными в толченых пряностях.

* * *

Хорошим добавлением к мясным блюдам, особенно жареным, служат заготовки из овощей, ягод и фруктов. Их можно готовить впрок и, сохраняя на холоде, употреблять по мере надобности. Всёгдй пригодятся, например:

Варенье рябины на салат. 2 фунта перебранной рябины замочить в воде на 2 дня, несколько раз меняя воду. Затем отварить в кипятке, дать стечь воде, откинув на сито. Ополоснуть холодной водой. Сварить сироп из 2 фунтов сахара и 2 стаканов воды, опустить в него ягоды и варить до густоты, снимая накипь. Остудить, разлить в банки, завязать.

Моченая красная смородина. Веточки чистой крупной красной смородины сложить в банки или глиняную посуду. Сварить сироп из расчета 1/4 фунта сахара на бутылку воды с добавлением корицы и гвоздики. Остудить, залить смородину, завязать банки и держать на холоде.